

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah salah satu *coffee shop* yang ada di kota Bandung yaitu *Osiris Coffee Bandung*. *Osiris coffee* adalah salah satu *coffee shop* yang berdiri ditengah maraknya tren *coffee shop* di Indonesia.



Gambar 1.1 Logo Osiris Coffee

Sumber : Instagram @osiris_coffee (2019)

Gambar 1.1 menunjukkan logo dari *Osiris Coffee* yang didapatkan dari akun Instagram *@osiris_coffee*. Terletak di jalan Lengkong Kecil No.26 *Osiris Coffee* berdiri sejak tahun 2015 yang awalnya hanya berupa ide yang diusung oleh kakak beradik yaitu Zein Wira dan Faris Firdaus dan hingga saat ini mereka menjalankan *Osiris Coffee*. Menurut sang *owner* Wira (2019) Dalam satu tahun perjalanannya tepatnya tahun 2016 *Osiris Coffee* yang awalnya hanya sebatas *coffee truck* *Osiris Coffee* pun berkembang dengan sangat baik hingga sekarang membuka kedai sendiri, produk yang menjadi menu utama mereka tidak lain adalah kopi diantaranya ada *manual brew* yang terdiri dari *V60*, *Tubruk*, *Vietnam Drip*, *Aeropress*, *Frenchpress* serta *Turkish Coffee* lalu ada juga *espresso based* seperti *espresso*, *Americano*, *Cappucino*, *Café Latte* dan sebagainya. Namun diluar itu

mereka menyediakan menu *non coffee* seperti *Matcha Latte*, *Taro Latte*, dan *Chocolatte* bagi pelanggan yang tidak terlalu menyukai kopi serta makanan ringan. Namun walau bagaimanapun sesuai namanya *Osiris Coffee* berfokus pada sektor kopinya yaitu *manual brewing* dan *espresso based*. Selain kopi yang enak, *Osiris Coffee* juga menawarkan tempat *hang out* yang *relax* (Wira, 2019).

1.2 Latar belakang

Perkembangan industri makanan dan minuman memang tak selalu sama setiap tahunnya karena para pelaku usaha mau tidak mau harus mampu mempertimbangkan beberapa aspek seperti teknologi, ekonomi, sosial, serta politik yang sedang terjadi agar dapat bertahan di pasar. Diantara persaingan yang makin ketat industri makanan dan minuman adalah salah satu manufaktur yang mampu berkontribusi besar bagi perekonomian nasional, Hartato (2018) mengatakan pada tahun 2017 industri makanan dan minuman menjadi penyumbang besar Produk Domestik Bruto (PDB) di industri nonmigas yang mencapai 34,33% serta pertumbuhannya mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2016 yang hanya sebesar 8,46% menjadi 9,23% di tahun 2017 yang dapat dilihat di Gambar 1.2.



Gambar 1.2 Pertumbuhan Makanan dan Minuman

Sumber : Kementerian Perdagangan 2017

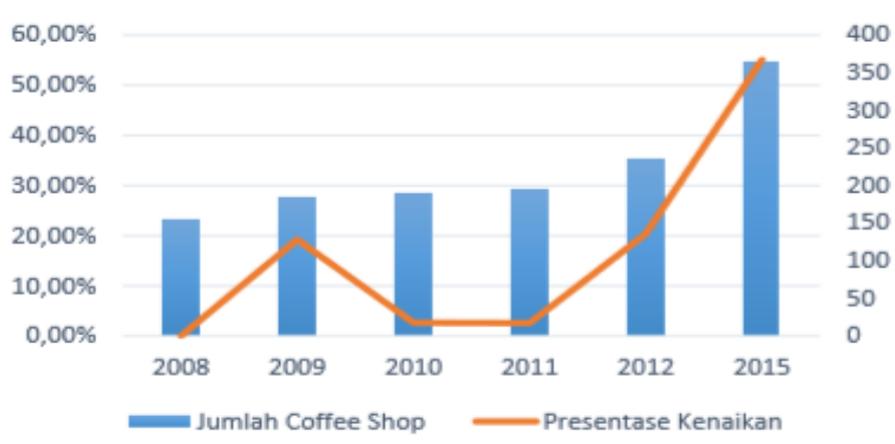
Gambar 1.2 menunjukkan pertumbuhan industri makanan dan minuman dari tahun 2010 hingga tahun 2017, industri minuman sendiri terus didorong untuk terus dipacu pertumbuhannya. Ketika meninjau pabrik PT Coca-Cola Indonesia di Bali, Menteri Perindustrian Airlangga

Hartarto menyampaikan, industri minuman di dalam negeri mampu tumbuh 8,41% pada semester I tahun 2018. Kinerja positif ini tentu memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian nasional, menurut Dirjen IKM Kemenperin Gati Wibawaningsih yang turut mendampingi Menperin ketika meninjau pabrik PT Coca-Cola Indonesia di Bali, mengatakan, industri makanan dan minuman sekecil apapun industrinya mereka para pelaku industri yang terlibat secara tidak langsung telah memberikan andil terhadap perekonomian bangsa. Saat ini produk minuman yang ada di Indonesia tentunya bukan hanya dari industri besar saja karena industri kecil pun memiliki ragam produk yang tentunya tidak kalah diminati oleh masyarakat, untuk saat ini masyarakat kini tengah disuguhkan oleh aneka tren minuman dan menurut Iqbal (2017) ada 8 minuman kekinian yang digemari oleh masyarakat Indonesia diantaranya kopi susu, teh keju, *Thai tea*, *mango Thai*, *milkshake monster*, *unicorn frappuccino*, dan *king durian*. Namun salah satu dari minuman tersebut yang sekarang masih menjadi tren dibanding minuman lainnya adalah kopi susu, pada dasarnya kopi memang telah lebih dahulu digemari dan dikenal lama oleh masyarakat Indonesia, menurut Siregar (2018) masuknya kopi ke Indonesia konon sudah dimulai pada tahun 1696 lalu tepatnya pada tahun 1707 pimpinan VOC menyebarkan distribusi bibit kopi ke banyak wilayah di Indonesia seperti Batavia, Cirebon, kawasan Priangan, dan kawasan pesisir utara Pulau Jawa.

Pada tahun 1714-1715, bibit kopi berhasil di budidayakan menjadi tanaman baru di Pulau Jawa, seiring berjalannya waktu saat ini tanaman kopi mudah ditemukan di Nusantara. Per – tahun 2017/2018 Indonesia merupakan satu dari lima negara penghasil kopi terbanyak di dunia dibawah Kolombia, Vietnam, dan Brazil dengan jumlah produksi hingga 636,000 ton. Jumlah ini diperoleh dari lahan perkebunan kopi seluas 1 juta hektar, dengan lebih dari 90% lahan pertanian dikerjakan dalam skala kecil, dan adapun daerah – daerah penghasil kopi terbesar di Indonesia sendiri adalah Sumatra, Jawa, Sulawesi, Nusa Tenggara Timur, dan Papua. Masing – masing dari daerah tersebut memiliki beans

khassnya masing – masing. Ragam *beans* yang ada di Indonesia dengan kualitas yang bagus maka tidak heran banyak masyarakat Indonesia yang menyukai kopi, dan untuk mendapatkan secangkir kopi yang enak kita tidak perlu repot untuk membuatnya karena saat ini *coffee shop* mudah di temui diberbagai penjuru di Nusantara..

Gambar 1.3 menunjukkan data yang didapat dari Dinas Pariwisata Kota Bandung di tahun 2015 menunjukkan bahwa pertumbuhan bisnis di bidang industri *coffee shop* meningkat secara fluktuatif.



Gambar 1.3 Pertumbuhan *Coffee Shop* di Kota Bandung

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Bandung 2015

Meningkatnya pertumbuhan *coffee shop* di Kota Bandung mengakibatkan kompetisi persaingan dalam industri *coffee shop* semakin ketat. Salah satu unit bisnis yang ikut andil dalam tren minuman di Kota Bandung adalah *Osiris Coffee* dengan produk andalannya yang berbasis kopi, menurut sang *owner* Wira (2019) tren *coffee shop* saat ini didukung juga oleh permintaan masyarakat Indonesia yang tinggi akan segelas kopi sehingga banyak orang berbondong – bondong membuka *coffee shop* dan sekarang pelanggan tinggal memilih kopi mana yang sesuai dengan selera mereka. Wira (2019) juga mengatakan seiring perkembangan beberapa *coffee shop* sudah mulai mengolah *beans* nya sendiri tentunya dengan tujuan untuk menjaga kualitas kopi yang nantinya akan diolah lalu disajikan ke pelanggan. *Osiris Coffee* sendiri masih mengandalkan *beans* yang didapatkan dari beberapa *supplier* Tabel 1.1 menunjukkan *supplier* dari *Osiris Coffee* Bandung.

Tabel 1.1 Supplier Osiris Coffee

Nama <i>Supplier</i>	Alamat	Varian <i>Beans</i>	Kelebihan	Kekurangan	Lama Berlangganan	Jumlah Pemesanan	Jumlah Cacat
<i>Caffetto Roastery</i>	Jl. Veteran No.34, Kb. Pisang, Kec. Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40112 <i>1.</i>	1. <i>Single origin coffee</i> 2. <i>Java Arabica</i> 3. <i>Bali Arabica</i> 4. <i>Toraja Arabica.</i>	Memiliki alat <i>roasting</i> sendiri	1. Harga <i>beans</i> lebih mahal 2. <i>quality control</i> kurang baik	6 Bulan	4,5Kg	450gr
<i>Coffee Love</i>	Tamansari	1. <i>Java Beans</i>	<i>Beans</i> untuk	Pengiriman	2 tahun	10Kg	500gr

(Sambungan)

Nama Supplier	Alamat	Varian Beans	Kelebihan	Kekurangan	Lama Berlangganan	Jumlah Pemesanan	Jumlah Cacat
<i>Story</i>	Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat 40116	2. <i>Preanger</i> 3. Toraja Aceh Gayo	<i>espresso</i> dan <i>manual brew</i> memiliki rasa yang lebih enak dibanding <i>supplier</i> lain	cenderung lama			
<i>Degree Coffee</i>	Jl. Babakan Mandiri No.31, Sukapada, Kec. Cibeunying Kidul, Kota Bandung,	1. <i>Espresso blend illusion</i> 2. <i>espresso blend imagine</i> 3. <i>espresso blend emotion</i>	Pilihan beans lebih banyak, ketika <i>espresso</i> diolah terkesan memiliki tekstur yang lebih kental dibanding <i>beans</i> dari <i>supplier</i> lain,	ketika <i>beans</i> diolah menjadi kopi, terkadang rasa kopi cenderung agak manis	2 Bulan	1,5Kg	80gr

(Bersambung)

(Sambungan)

Nama <i>Supplier</i>	Alamat	Varian <i>Beans</i>	Kelebihan	Kekurangan	Lama Berlangganan	Jumlah Pemesa nan	Jumlah Cacat
	40125	4. kopi filter ciwidey wash 5. kopi filter manglayang fresh	terasa				

Sumber : (Wira 2019)

Dari Tabel 1.1 terlihat bahwa *Osiris Coffee* memiliki masalah yaitu masing – masing *supplier* mempunyai kekurangannya tersendiri, dan akan menjadi masalah yang serius bagi *owner* dimana dalam waktu dekat *Osiris Coffee* berencana akan melakukan ekspansi bisnis dengan membuka cabang baru maka perlu untuk diketahui aspek – aspek yang menjadi prioritas untuk melakukan evaluasi *supplier* agar *owner* dapat mengetahui *supplier* mana yang nantinya layak untuk memasok stok beans di cabang baru *Osiris Coffee*. Untuk mengukur *Critical Success Factor* (CSF) yang berguna untuk menentukan aktivitas apa yang dilakukan oleh *Osiris Coffee* dan mencari informasi apa saja yang dibutuhkan dan dalam pengukuran dari masing – masing *supplier*, salah satu cara yang dapat digunakan oleh *Osiris Coffee* yaitu dengan menggunakan *Analytic Hierarchy Process* (AHP) karena AHP dapat membantu untuk mengukur penentuan bobot dari masing – masing kriteria dengan cara memberikan kuesioner AHP kepada narasumber di antaranya *owner Osiris Coffee*, manajer logistik *Osiris Coffee*, dan manajer produksi *Osiris Coffee* yang berguna untuk menjadi pendukung keputusan yang menggunakan multi kriteria dalam mencapai tujuan.

1.3 Rumusan Masalah

Karena kualitas yang naik turun dari kopi yang disajikan di *Osiris Coffee* alangkah lebih baik jika dilakukan evaluasi dari segi *supply chain* yang dapat dilihat dari kinerja *supplier* yang sejauh ini bekerja sama dengan *Osiris Coffee*, evaluasi perlu dilakukan mengingat menurut Wira (2019) *Osiris Coffee* akan melakukan ekspansi bisnis dengan membuka cabang baru maka dari itu *owner* perlu mengetahui dari *supplier* sudah ada mana yang memang masih layak bermitra dengan *Osiris Coffee* menurut penelitian terdahulu hal yang diperlukan dalam evaluasi salah satunya yaitu dengan menggunakan metode *Critical Success Factor* (CSF) yang berguna untuk evaluasi pengembangan *supplier* dan algoritma dari *Analytic Hierarchy Process* (AHP) dapat digunakan untuk memprioritaskan atribut (Routroy, 2014). Menurut penelitian yang dilakukan Routroy (2014) banyak masalah yang berkaitan dengan pengembangan *supplier* yang telah diteliti secara individu, tetapi

beberapa penelitian telah melaporkan dengan model untuk mengukur, memantau, menganalisis, dan mengevaluasi pertumbuhan kinerja *supplier* di lingkungan manufaktur. Penggunaan optimal dari sumber daya adalah masalah penting yang harus dievaluasi secara terus menerus untuk keberhasilan pelaksanaan program pengembangan *supplier*. Sehingga proses evaluasi ini harus dilakukan dengan menangkap kepentingan relatif dari *Critical Success Factor* (CSF) dan kinerja indikator mereka sesuai kinerja utama dengan menggunakan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP).

1.4 Pertanyaan Penelitian

- a) Bagaimana evaluasi pengembangan *supplier* dari masing – masing aspek *Critical Success Factor* (CSF) ?
- b) Berdasarkan hasil *Analysis Hierarchy Process* (AHP) aspek manakah yang harus menjadi prioritas tertinggi dalam *Critical Success Factor* (CSF) ?
- c) Berdasarkan hasil *Analysis Hierarchy Process* (AHP) aspek manakah yang memiliki prioritas terendah dalam *Critical Success Factor* (CSF) ?

1.5 Tujuan Penelitian

- a) Mengetahui aspek kinerja *supplier* terbaik yang berpengaruh terhadap kerjasama jangka panjang.
- b) Mengetahui *Critical Success Factor* tertinggi berdasarkan hasil *Analysis Hierarchy Process* (AHP) .
- c) Mengetahui *Critical Success Factor* terendah berdasarkan hasil *Analysis Hierarchy Process* (AHP) .

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara langsung maupun secara tidak langsung kepada pihak-pihak yang berkepentingan sebagai berikut:

1. Aspek Teoritis
 - a) Bagi *owner coffee shop*

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bisa memberikan informasi yang akan berguna bagi para *owner coffee shop* dalam mengevaluasi hal – hal yang ada di lingkungan sekitar dalam hal ini adalah kinerja supplier, sehingga dapat meminimalisir terjadinya kesalahan – kesalahan yang kemungkinan akan terjadi.

b) Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah wawasan yang nyata bagi penulis tentang hal apa saja yang dapat menghambat kinerja dalam suatu usaha, mengetahui alur kerja yang ada di *coffee shop*, serta memberikan bukti empiris sehingga dapat dijadikan referensi dalam penelitian selanjutnya.

2. Aspek Praktis

a) Bagi *Supplier*

Penelitian ini dapat memberikan sumbangan pemikiran dan masukan bagi para *supplier beans* untuk meningkatkan kinerjanya yang memungkinkan *supplier* tersebut untuk bersinergi dengan *coffee shop* yang ada di kota Bandung, dengan adanya peneliti ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pentingnya evaluasi pengembangan *supplier* bagi para *owner coffee shop* di kota Bandung dan dapat diterapkan juga di sektor usaha lain.

1.7 Batasan Penelitian

Penelitian ini berisi evaluasi pengembangan *supplier* menggunakan *critical success factor* (CSF) dengan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) Studi Kasus Terhadap *Osiris Coffee* Bandung. Penelitian ini menggunakan data yang diambil dari *owner*, manager produksi, serta manager logistik dari *Osiris Coffee*. Dari data yang didapat tersebut peneliti dapat mengetahui informasi daripada faktor – faktor yang dapat digunakan sebagai acuan untuk melakukan pengembangan kinerja *supplier*.

1.8 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang permasalahan, identifikasi masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, ruang lingkup penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tinjauan pustaka tentang *supply chain management, upstream & downstream, supplier, supplier performance, Critical Success Factor (CSF)*, serta *Analytic Hierarchy Process (AHP)*. Kemudian dilakukan pengembangan dengan menguraikan teori, konsep, dan penelitian sebelumnya yang relevan dengan fenomena yang dikembangkan dalam penelitian ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang jenis penelitian yang digunakan, operasionalisasi variabel dan skala pengukuran, metode pengumpulan data, populasi dan sampel, dan analisis data.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan menjelaskan secara rinci tentang pembahasan dan analisa – analisa yang dilakukan sehingga akan jelas gambaran permasalahan yang terjadi dan alternatif pemecahan masalah yang dihadapi.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi mengenai kesimpulan dari semua data yang sudah diolah yang merupakan jawaban dari rumusan masalah yang ada, serta saran yang nantinya akan menjadi referensi bagi pembaca.